

「新型コロナウイルス感染拡大防止ガイドライン」

2020 年 5 月 16 日  
FB 事業部事業部長  
出口 雅也

このガイドラインは、DLIGHT 株式会社が発行する飲食店をご利用頂きますお客様及び従業員、飲食に係わる関連スタッフ全員を新型コロナウイルス感染のリスクから守るために策定したものです。お客様、従業員が安心してお店をご活用頂けますようにコロナ対策を講じました。

尚、DLIGHT のコロナに対する方針は厚生労働省「新型コロナウイルスを想定した「新しい生活様式」を基に作成を致しました。

[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000121431\\_newlifestyle.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000121431_newlifestyle.html)

また、今後の各地域の感染状況を踏まえて、本ガイドラインは、随時見直していくことと  
しています。

## 1 飲食店におけるリスク評価

飲食店は、提供しているサービスの内容に応じて、新型コロナウイルス感染症の主な感染経路である接触感染と飛沫感染について、従業員や顧客の動線や接触等を考慮したリスク評価を行い、そのリスクに応じた対策を講じます。飲食店において想定されるリスクは次の通り。

### 「接触感染」

パブリックスペース：テーブル・椅子・ドアノブ・電源等スイッチ・トイレ・ドアノブ等  
バックヤード：ドアノブ・お皿・グラス・シルバー等

### 「飛沫感染」

パブリックスペース：特定多数の来客者による混雑時の人と人との距離、換気の状態、席の配置など

以上、上記の接触感染、飛沫感染からコロナ感染の拡大防止の為に当社では下記施策を講じます。

## 2 感染防止対策

### 「共通」

- ・ 飲食店内複数箇所（出入口、トイレ前等）に手指の消毒設備を設置すること。
- ・ 従業員及び関連スタッフについてもマスク・フェイスシールドを着用すること。
- ・ 施設内の換気を徹底すること。

- ・ 店舗内の消毒を徹底すること。
- ・ 来店者様同士の隣席との十分な間隔を開けること。
- ・ 提供する料理は、個人盛りとし、大皿盛りは避けること。
- ・ 使用のお皿・グラス・シルバー類は使用前の消毒、使用後の洗浄を徹底すること。
- ・ テーブル、いす等のご利用の度に清拭消毒をすること。

#### 「トイレ」

- ・ 便器内は、通常の清掃を行う
- ・ ドアノブ、蛇口、手洗いシンク等は、定期的に清拭消毒を行うこと。
- ・ トイレの蓋を閉めて汚物を流すよう表示すること。
- ・ トイレ内ハンドドライヤーは止め、ペーパータオルを設置する
- ・ 手を洗う場所には液体せっけん、手指消毒剤等を設置すること。

#### 「清掃・消毒」

- ・ 界面活性剤含有の洗浄剤や漂白剤を用いて清掃する。不特定多数が触れる可能性のある個所については、OPEN 前には清拭消毒を行うが、手が触れることがない床や壁は、通常の清掃を行う。

#### 「バックヤード」

- ・ 一度に休憩する人数を減らし、対面で食事や会話をしないようにすること。
  - ・ 休憩スペースは、常時換気することに努めること。
  - ・ 共有する物品（テーブル、椅子等）は、定期的に消毒すること。
- 休憩スペース等を使用する場合は、入退室の前後に手洗い、手指消毒などをすること。

#### 「従業員」

- ・ 従業員及び飲食に関連するスタッフは、始業前及び実務開始前の検温、体調確認を徹底し、体調不良者については、他者と接することの無いよう配慮し、自宅で静養させる等の措置をとること。
- ・ 従業員及び飲食に係わる関連スタッフは、始業前及び実務開始前に手洗い又は手指消毒を徹底すること。
- ・ ユニフォームについては、こまめに洗濯を行い、清潔に保つこと。

#### 「ゴミの廃棄」

- ・ 鼻水、唾液などのごみは、ビニール袋に入れて密閉して縛ること。
- ・ ゴミを回収する人は、マスクや手袋を着用すること。
- ・ マスクや手袋を脱いだ後は、必ず石鹸と流水で手を洗うこと。